

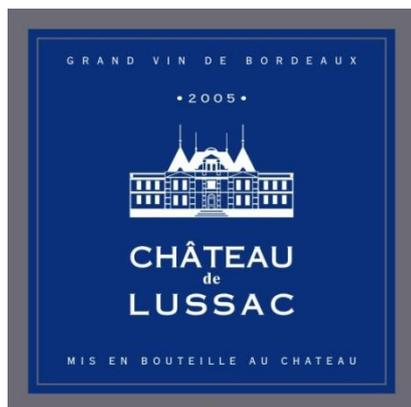


CHÂTEAU
de
LUSSAC

2005



Complètement rénové depuis son rachat par M. et Mme. Laviale en début de l'année 2000, le Château de Lussac est devenu une propriété majeure dans son appellation. Les meilleurs soins et les techniques les plus performantes de gestion sont mises en oeuvre pour garantir une excellente qualité et obtenir des vins équilibrés (77 % Merlot et 23% Cabernet Franc) avec un bon potentiel de vieillissement. Les vignes sont taillées en guyot double. Des effeuillages et des vendanges vertes sont réalisés pour limiter la production et privilégier la qualité. La vinification a lieu dans des cuves thermo-régulées, suivie par une longue période de vieillissement dans des barriques en chêne français.



Vignoble

Appellation :	AOC LUSSAC SAINT EMILION
Superficie :	25 ha
Nature du sol :	argilo-calcaire, argilo-limoneux
Encépagement :	77% Merlot, 23% Cabernet Franc
Densité de plantation :	5500 pieds/ha
Âge moyen des vignes :	30 ans
Mode de conduite :	Double Guyot
Rendement :	28 hl/ha
Production :	64 000 cols
Degré d'alcool :	13,5%
Mise en bouteille :	5 Juillet 2007

Vinification

Vendanges mécaniques. Longue réception de vendanges. Double tri : mécanique (Tribaie) et manuel.
Macération pré fermentaire sur 1/3 des lots à 10°C durant 5 jours.
Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées à 30°C.
Macération post fermentaire à 30°C durant 15 jours.
Fermentation malolactique pour 1/3 en fûts neufs et le reste en cuves.

Élevage

Il a été élevé sous 50% de fûts neufs et 50% de fûts d'un vin, en chêne français durant 16 mois.
Mis en bouteille après un collage au blanc d'œuf et légère filtration.

Commentaire de dégustation

Ce vin présente un nez profond et très mix avec de jolis arômes de prune, figue et mûre, une bouche puissante, ample, avec une trame tannique serrée et mûre, du fruit et de la longueur. Il s'est parfaitement harmonisé et arrondi. **Grand Guide des Vins de France 2009. Bettane & Desseauve.**

Récompenses

Médaille d'Or 54^{ème} Concours des Grands Vins de France - Mâcon 2008 / Médaille d'Or Concours Mondial de Bruxelles 2008 / Médaille d'Argent Sélections Mondiales des Vins, Canada 2008 / Recommandé par Decanter World Wine Awards 2008 / Finaliste Coupe des Crus de Saint-Emilion 2009

Notes

P : VINO Magazine/L. Havaux (B) Coup de cœur; VinVinoLife (G) 88-89/100 **L :** Decanter Bordeaux 2008***; Grand Guide des Vins de France 2009 / Bettane & Desseauve (F) 15/20; Grand Guide des Vins de France 2008 / Bettane & Desseauve (F) 14,5/20; James Suckling (US) 87/100